

Mittagsspeiseplan

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag 7.30 bis 09.00Uhr / 11.00 bis 13.30 Uhr
Freitag 7.30 bis 09.00Uhr / 11.00 bis 13.00 Uhr
Mittagstisch von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr
Freitag von 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Pasta-Gericht

ohne Fleisch
 (Schwein, Geflügel, Rind)

veganes Gericht

Kantine in der:
 Deutsche Rentenversicherung
 Berlin-Brandenburg
 Küchenleiterbüro
 Tel. 551-1920

Bitte beachten Sie unsere regelmäßig wechselnden Zusatzangebote

12. KW	Tagessuppe 0,80 € mini (100 ml) zum Stammessen Tagessdessert 0,80 € mini (80 ml) zum Stammessen Tagessuppe 1,50 € Standard 200 ml	Stammessen 4,20 € inkl. wahlweise der Tagessuppe, Tagessdessert oder 1 Getränk 0,15 l	Hauptgericht 4,80 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar	Trendgericht 5,50 € als Vorschlag, Beilagen aus dem Tagesangebot austauschbar
Montag 20.03.2023	Kohlrabicremesuppe aw, g 120 Ananaskompott 11 90	Hausgemachte Gemüseburger (Polenta, Haferflocken, Blumenkohl, Möhre, Porree, Mais) mit Broccolisauce und Kartoffeln aw, c, g, i, 3 490	Hähnchen Nuggets mit gebackenen Kartoffelspalten in Curry Dip und kleiner Salatgarnitur aw, c, g, 1, 2, 11 670	Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit pikanter Sauce, Salzkartoffeln und Rotkohl aw, 2, 3, 11 630
Dienstag 21.03.2023	Passierte Möhren-Orangensuppe aw 90 Stracciatellacreme g, 11 160	Rahmspinat mit 2 Spiegeleier und Salzkartoffeln aw, c, g, 3 580	Italienischer Hackbraten (Schweinehack mit Tomaten, Mozzarella, Oregano und Sahne) dazu Salzkartoffeln und Erbsengemüse aw, c, g, 1, 3, 11 590	Hähnchensteak Mexico mit mediterranem Gemüse (Avocado, Paprika, Knoblauch, Limettensaft und Koriander) dazu Reis aw 590
Mittwoch 22.03.2023	Mailänder Tomatenfruchtsuppe aw, i 120 Mangojoghurt g, 11 80	Hühnerfrikassée mit buntem Marktgemüse und Risotto aw, g, i 630	Kabeljau-Loins mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Salatgarnitur aw, d, g, i, 3, 11 590	Backcamembert mit Orangen-Curry-Chutney aw, c 340
Donnerstag 23.03.2023	Gebundene Champignon-cremesuppe mit Croutons aw, g, 5 140 Schokopudding mit Zimtpflaumenkompott g, 11 100	Terrine Pikanter Linseneintopf mit Schinkenknacker und Vollkornbrot aw, ar, i, j, 2, 3, 11 710	Panierte Jagdwurstscheibe (vom Schwein) mit Tomatenfruchtsauce und Spirelli aw, c, j, 2, 3, 8, 11 580	Großes Bauernfrühstück mit Katerhappen c, 3, 11 590
Freitag 24.03.2023	Apfel-Selleriesuppe mit Rauchfleischstreifen aw, g, 2, 8 115 Rote Grütze mit Vanillesauce g, 11 110	Schmorkohl mit Hackfleischbällchen (vom Schwein) und Kartoffelpüree aw, c, f, i, j, g, 3, 11 520	Kibbeling-Fischstücke (Seelachs) im Backteig mit Remouladensöße Salzkartoffeln und Salat aw, c, g, d, 3 620	Schönes Wochenende

Bitte beachten Sie das Salatbuffet und unser Tagesangebot mit Desserts.
 Gäste, die nicht Beschäftigte der Dienststelle sind (Fremdesser), zahlen einen Aufschlag für das Mittagessen von 0,50 €.

Allergen-Kennzeichnung
 aw) glutenhaltige Getreide (Weizen) ar) glutenhaltige Getreide (Roggen) b) Krebstiere (-Erzeugnisse) c) Eier (-Erzeugnisse)
 d) Fisch (-Erzeugnisse) e) Erdnüsse (-Erzeugnisse) f) Soja (-Erzeugnisse) g) Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)
 h) Schalenfrüchte i) Sellerie (-Erzeugnisse) j) Senf (-Erzeugnisse) k) Sesam (-Erzeugnisse)
 l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l m) Lupinen (-Erzeugnisse) n) Weichtiere (-Erzeugnisse)

**GUTEN
 APPETIT**

Änderungen vorbehalten!

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln
 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12) mit Zuckeraustauschstoffen
 13) mit Chinin 14) mit Koffein